

Tapenade



L'olivada és una pasta per a molts usos, accentuada amb el gust de les anxoves. Es pot guardar a la nevera durant 2 setmanes si un cop feta cobreixes el pot en oli. També es pot guardar congelada.

Per 200 gr

Temps: 20 min

Ingredients:

- – 170 gr d'olives negres sense pinyol
- – 3 cullerades d'oli d'oliva
- – 3 ò 4 anxoves
- – 1 cullerada tàperes
- – 1 all



Elaboració:

PAS 1: Tallem l'all i les anxoves en boçins grans.

PAS 2: Posem tots els ingredients al bol de la batedora.

PAS 3: Apretem amb una cullera perquè quedi ben premut.

PAS 4: Posem una paella a calentar i hi afegim el tapenade fins que marxi l'olor d'all.

PAS 5: Per acompanyar pots fornejar unes llesquetes de pa, també el pots acompanyar amb bastonets de verdura bullida, galetes salades, ous durs.. Quan fem peix o carn, es pot afegir per millorar el gust.

Si li afegeixes molt d'oli el pots fer servir per un carpaccio o per una amanida.



Bon Profit!